

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. (2017). Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *J. Ekologia*, 17(1), 28–39.
<https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/download/811/694>
- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). Pengantar Gizi Masyarakat. In *Jakarta Kencana Prenada Media Gr.*
- Afrilla, A., & Santoso, B. (2011). WATER HOLDING CAPACITY (WHC), KADAR PROTEIN , DAN KADAR AIR DENDENG SAPI PADA BERBAGAI KONSENTRASI EKSTRAK JAHE (*Zingiber officinale* Roscoe) DAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(2), 41–46.
- Ahmad, I., Ullah, M., Alkafafy, M., Ahmed, N., Mahmoud, S. F., Sohail, K., Ullah, H., Ghoneem, W. M., Ahmed, M. M., & Sayed, S. (2022). Identification of the economics, composition, and supplementation of maggot meal in broiler production. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 29(6), 103277. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2022.03.027>
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Ilmu Gizi Dasar. In *PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amandanisa, A ; Suryadarma, P. (2020). Kajian Nutrisi dan Budi Daya Maggot (*Hermentia illuciens L.*) Sebagai Alternatif Pakan Ikan di RT 02 Desa Purwasari, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5).
- Amriani, A. (2017). *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poiret) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Andarini, S., Ventiyansih, A., & Samosir, N. (2013). Hubungan Asupan Zat Gizi (Energi, Protein dan Zink) dengan Stunting pada Anak Umur 2-5 Tahun di Desa Tanjung Kamal Wilayah Kerja Puskesmas Mangaran Kabupaten Situbondo. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 638–644.
- Andriani, D., Hadija, S., & Hayati, R. (2019). Uji COBA PEMBUATAN LIMBAH WHEY DANGKE MENJADI OLAHAN SORBET. *PUSAKA (Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event)*, 1(2).
<https://doi.org/10.33649/pusaka.v1i2.16>
- Anggraeni, D., & Christyaningsih, J. (2016). Uji daya terima dan kadar protein dalam formulasi tahu susu sebagai makanan potensial untuk anak kekurangan energi protein (kep). *Jurnal Gizikes*, 2(2).
- Annisaa, A., & Afifah, D. N. (2015). KADAR PROTEIN, NILAI CERNA PROTEIN IN VITRO DAN TINGKAT KESUKAAN KUE KERING KOMPLEMENTASI TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG KACANG

MERAH SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN ANAK GIZI KURANG.
Journal of Nutrition College, 4, 365–371.

- Aprina, H. P. (2012). Analisis Komposisi Asam Amino Gelatin Sapi dan Gelatin Babi Pada Marshmallow Menggunakan Teknik Kombinasi HPLC. In *SKRIPSI*.
- Aritonang, I., & Priharswi, E. (2006). Busung Lapar: Potret Buram Anak Indonesia Di Era Otonomi. In *Media Pressindo*.
- Arsyad, M. (2016). Effect of Mocaf Flour Addition Towards The Quality of Biscuit Production. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh Fotifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. *Jurnal Pengembangan Dan Biotek Hasil Penelitian*, 5, 20–25.
- Astawan, M. (2009). Panduan karbohidrat terlengkap. *Jakarta: Dian Rakyat*, 3, 29–30.
- Atma, Y. (2018). Prinsip analisis komponen pangan makro dan mikro nutrien. *Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Deepublish*.
- Badan Standar Nasional. (1992). SNI 01-2973-1992: Biskuit. In *BSN, Jakarta*.
- Batista, M. A., Campos, N. C. A., & Silvestre, M. P. C. (2018). Whey and protein derivatives: Applications in food products development, technological properties and functional effects on child health. In *Cogent Food and Agriculture* (Vol. 4, Issue 1).
<https://doi.org/10.1080/23311932.2018.1509687>
- Boden, G., Scapa, E. F., Kanno, K., Cohen, D. E., Brosnan, M. E., Brosnan, J. T., Pessayre, D., Roy-Chowdhury, N., Lu, Y., Roy-Chowdhury, J., Jansen, P. L. M., Faber, K. N., Häussinger, D., Lingappa, V. R., Fernández-Checa, J. C., García-Ruiz, C., Puy, H., Deybach, J. C., Okuno, M., ... Stedman, C. A. M. (2018).
Metabolisfile:///C:/Users/ASUS/Documents/KULIAH/BUKU/Guyton_and_Hall_Textbook_of_Medical_Physiology_13e.pdfm. *Textbook of Hepatology: From Basic Science to Clinical Practice, Third Edition, 1302006190*, 129–249.
- Bptpt. (2016). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*.
- Cahyani, F. P., Furqon, M. T., & Rahayudi, B. (2018). Identifikasi Penyimpangan Tumbuh Kembang Anak Dengan Algoritme Backpropagation. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer (JPTIIK) Universitas Brawijaya*, 2(5).
- Cicilia, A. P., & Susila, N. (2012). Potensi Ampas Tahu Terhadap Produksi Maggot (*Hermetia Illucens*) Sebagai Sumber Protein Pakan Ikan. *Jurnal Anterior*, 18(1), 40–48.

- Demongilala, L. J. (2009). Kadar Air Dan Total Bakteri Pada Ikan Roa Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains*, 9.
- Dengah, S. P., Umboh, J. F., Rahasia, C. A., & Kowel, Y. H. . (2015). PENGARUH PENGGANTIAN TEPUNG IKAN DENGAN TEPUNG MAGGOT (*Hermetia illucens*) DALAM RANSUM TERHADAP PERFORMANS BROILER. *Zootec*, 36(1), 51. <https://doi.org/10.35792/zot.36.1.2016.9444>
- Dewantoro, K., & Efendi, M. (2018). *Beternak Maggot Black Soldier Fly*. AgroMedia Pustaka.
- Diana, F. M. (2009). Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 4(1), 47–52.
- Diana, F. M. (2012). Omega 6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 26–31.
- Dini Primashanti, D. A., & Sidiartha, I. G. L. (2018). Perbandingan asupan energi, karbohidrat, protein dan lemak dengan angka kecukupan gizi pada anak obesitas. *Medicina*, 49(2). <https://doi.org/10.15562/medicina.v49i2.66>
- Dwi Gita, R. S., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna (B2PTTG)*, 23(2).
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 10–15.
- Erb, K., Haberl, H., Krausmann, F., Lauk, C., Plutzar, C., Steinberger, J. K., Bondeau, A., Waha, K., & Pollack, G. (2009). Eating the Planet: Feeding and fuelling the world sustainably, fairly and humanely – a scoping study. Commissioned by Compassion in World Farming and Friends of the Earth UK. *Institute of Social Ecology and PIK Potsdam. Vienna: Social Ecology Working Paper No. 116., November*, 1–132.
- Erwin, L. T. (2015). *39 Resep Homemade Biskuit Australia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fadhil, R. (2012). Pengujian Sensori Rasa Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Pengolahan Minimal Menggunakan Pelapisan Edible Pektin dan Pati Beras. *Development International Conference*, 941–946.
- Fahmi, M., Hem, S., & Subamia, I. (2007). Potensi maggot sebagai salah satu sumber protein pakan ikan. Dalam: Dukungan Teknologi untuk Meningkatkan Produk Pangan Hewan dalam Rangka Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Potensi Maggot Sebagai Salah Satu Sumber Protein Pakan Ikan. Dalam: Dukungan Teknologi Untuk Meningkatkan Produk Pangan Hewan Dalam Rangka Pemenuhan Gizi Masyarakat*.

- Fatma, Malaka, R., & Taufik, M. (2015). Characteristics of Edible Film Made from Dangke Whey and Agar Using different Percentage of Glicerol). *Jitp*, 4(2), 63–69. <https://www.researchgate.net/publication/308786033%0D>
- Fatmasari, L. (2017). Tingkat densitas populasi, bobot, dan panjang maggot (*Hermetia illucens*) pada media yang berbeda. *Skripsi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*, 1–132. http://repository.radenintan.ac.id/3265/1/SKRIPSI_LISA.pdf
- Fauzi, R. U. A., & Sari, E. R. N. (2018). Analisis Usaha Budidaya Maggot sebagai Alternatif Pakan Lele. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1).
- Fernandez, I. (2014). Asam Amino Essensial Untuk Tumbuh Kembang Anak. *Food For Kids Indonesia*.
- Gunawan, A., Malik, A., Rusmana, D., Djaya, M. S., & Widaningsih, N. (2022). Fatty acid composition of black soldier fly maggot were reared in the mixture of laying hen manure with lemuru fish oil. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1020(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1020/1/012020>
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6), 262–268. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.237>
- Hidayati, H. (2017). Analisis Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Penambahan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*).
- Hoffman, J. R., & Falvo, M. J. (2004). International Society of Sports Nutrition Symposium - Macronutrient Utilization During Exercise : Implications For Performance And Supplementation PROTEIN – – WHICH IS BEST ? *Journal of Sports Science & Medicine*, 3(2004).
- Idral, P. (2009). Peran zat gizi Makro terhadap Kejadian Demensia Pada Lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 89–92.
- Intan Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*) Characteristics of Biscuit with Jangilus (*Istiophorus sp.*) Fish Bone Flour Su. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 4.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & . Y. (2019). FORMULASI BISKUIT BERBASIS TEPUNG JAGUNG SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN BERGIZI. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengn penambahan tepung kacang merah (*Phaseolous vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14.

<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4594/3988>

- Istiani, A., & Rusilanti. (2013). Gizi Terapan. In Engkus Kuswandi (Ed.), *Gizi Terapan* (2nd ed.). Remaja Rosdakarya.
- Kanaka, D. A., & Ayustaningwarno, F. (2015). NILAI CERNA PROTEIN IN-VITRO BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI KECAMBAH KEDELAI (Glycine max (L.) MERRIL) DAN PISANG (Musa paradisiaca sp.) SEBAGAI MAKANAN SEHAT UNTUK ANAK SEKOLAH DASAR. *Journal of Nutrition College*, 4(2). <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i2.10058>
- Katayane, F. A., Bagau, B., Wolayan, F. R., & Imbar, M. R. (2014). PRODUKSI DAN KANDUNGAN PROTEIN MAGGOT (HERMETIA ILLUCENS) DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA TUMBUH BERBEDA. *ZOOTEC*, 34. <https://doi.org/10.35792/zot.34.0.2014.4791>
- Khan, M., Chand, N., Khan, S., Khan, R. U., & Sultan, A. (2018). Utilizing the house fly (*Musca domestica*) larva as an alternative to soybean meal in broiler ration during the starter phase. *Revista Brasileira de Ciencia Avicola*, 20(1), 9–14. <https://doi.org/10.1590/1806-9061-2017-0529>
- Kristanti, B. S. (2020). *EKSPERIMEN PEMBUATAN BISKUIT TEPUNG BERAS HITAM SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU*. Universitas Negeri Semarang.
- Kristanto, P. (2019). *Lovable Cake*. demediapustaka.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia pangan komponen makro*. Bumi Aksara.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2), 117.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Laguna, L., Primo-Martín, C., Varela, P., Salvador, A., & Sanz, T. (2014). HPMC and inulin as fat replacers in biscuits: Sensory and instrumental evaluation. *Lwt*, 56(2), 494–501. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.12.025>
- Lalander, C. H., Fidjeland, J., Diener, S., Eriksson, S., & Vinnerås, B. (2015). High waste-to-biomass conversion and efficient *Salmonella* spp. reduction using black soldier fly for waste recycling. *Agronomy for Sustainable Development*, 35(1). <https://doi.org/10.1007/s13593-014-0235-4>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3, 9–15.
- Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah; Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima. *Darussalam Nutrition Journal*,

3(1), 19. <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i1.3140>

Lesme, H., Alleaume, C., Bouhallab, S., Famelart, M. H., Marzin, C., Lopez-Torres, L., Prost, C., & Rannou, C. (2020). Aroma-retention capacities of functional whey protein aggregates: Study of a strawberry aroma in solutions and in fat-free yogurts. *Food Research International*, 136(March), 109491. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109491>

Lindayani, K. (2018). *PENGEMBANGAN RESEP DIET CASEIN FREE GLUTEN FREE (CFGF) BAGI ANAK PENDERITA AUTIS*. JURUSAN GIZI.

Liputo, S. A., Berhimpon, S., & Fatimah, F. (2013). ANALISA NILAI GIZI SERTA KOMPONEN ASAM AMINO DAN ASAM LEMAK DARI NUGGET IKAN NIKE (*Awaous melanocephalus*) DENGAN PENAMBAHAN TEMPE. *CHEMISTRY PROGRESS*, 6(1). <https://doi.org/10.35799/cp.6.1.2013.2070>

Manihuruk, F. M. (2021). *Karakteristik Kimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Whey untuk Penderita Autis*. 4(2), 26–32.

Mann, J., & Truswell, A. S. (2014). *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. EGC.

Manzocco, L., Romano, G., Calligaris, S., & Nicoli, M. C. (2020). Modeling the effect of the oxidation status of the ingredient oil on stability and shelf life of low-moisture bakery products: The case study of crackers. *Foods*, 9(6). <https://doi.org/10.3390/foods9060749>

Mardiana, Rachmawati, L., Sari, N. P., & Al Amien, T. N. (2022). Whey protein, Daun Kelor, Kurma, dan Kelelahan Otot. *Book Chapter Kesehatan Masyarakat Jilid 2*, 153–180.

Maryani, I. D. (2008). *Hubungan antara Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Sd Negeri Tangkil III di Sragen*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Muchtadi, D. (1989). *Aspek Biokimia Dan Gizi Dalam Keamanan Pangan*. Bogor : Depdikbud.

Mulyana, D. W. (2013). Pengaruh Tingkat Pengetahuan, Pendidikan, Pendapatan, dan Perilaku Ibu Terhadap Status Balita Gizi Buruk di Kecamatan Tegalsari dan di Kecamatan *Swara Bhumi*.

Munaza, B., Prasad, S. G. M., & Gayas, B. (2012). Whey Protein Concentrate Enriched Biscuits. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 2(8).

Murti, N. K. (2018). *PENGARUH PENAMBAHAN PATI JAGUNG DAN KAYU MANIS TERHADAP SIFAT FISIK, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN COOKIES JAGUNG PUTIH*.

Nardanti, A. T. (2017). *PENGARUH ASUPAN GIZI SEIMBANG TERHADAP PRESTASI BELAJAR*.

Natsir, N. A. (2018). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN TOTAL IKAN

KAKAP MERAH DAN IKAN KERAPU BEBEK. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1). <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>

- Natsir, W. N. I., Daruslam, M. A., & Azhar, M. (2020). PALATABILITAS MAGGOT SEBAGAI PAKAN SUMBER PROTEIN UNTUK TERNAK UNGGAS. *Jurnal Agrisistem*, 16(1), 27–32.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Norris, K., Kocot, M., Tryba, A. M., Chai, F., Talari, A., Ashton, L., Parakhonskiy, B. V., Samal, S. K., Blanchemain, N., Pamula, E., & Douglas, T. E. L. (2020). Marine-inspired enzymatic mineralization of dairy-derived whey protein isolate (WPI) hydrogels for bone tissue regeneration. *Marine Drugs*, 18(6). <https://doi.org/10.3390/md18060294>
- Noviati, D. . (2002). Pemanfaatan Daun Katuk (*Souropus andogynus*) Meningkatkan Kadar Kalsium Crackers. *Institut Pertanian, Bogor: IPB Press*.
- Nurina, M. E., Maryanto, S., & Pontang, G. S. (2020). PENGARUH PEMBERIAN MODIFIKASI MODISCO (Modified Dietetic Skimmed Milk And Coconut Oil) KEDELAI TERHADAP PERTUMBUHAN TIKUS WISTAR KEP (KEKURANGAN ENERGI PROTEIN). *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 12(27). <https://doi.org/10.35473/jgk.v12i27.61>
- Permatasari, E. N., & Adi, C. A. (2018). Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13.
- Piona Pitricia, P. (2019). *PENGARUH SUBSTITUSI KENTANG (*Solanum tuberosum*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI BISKUIT LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI)*.
- Pratama, Mitha, A., & Nendra, H. (2017). Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. *Seminar Nasional Dan Gelar Produk*.
- Pratama, S. H., & Ayustaningwarno, F. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan, Dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang Dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4, 252–258.
- Purnamasari, D. U. (2018). *Panduan gizi & kesehatan anak sekolah* (E. Risanto (ed.)). ANDI.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., & Apriyana, G. P. (2013). PROFIL Protein Dan Asam Amino Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria salmo*) Pada Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8, 77–82.
- Putri, A. (2018). Hubungan Asupan Protein dengan Kemampuan Kognitif Anak

Usia Sekolah di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kartasura. In *skripsi*.
<http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/58502>

- Rahmawati, A. (2010). *Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Kadar Laktosa dan Keasaman Whey yang Difermentasi dengan Bifidobacterium Bifidum pada Lama Inkubasi yang Berbeda. (Total Lactic Acid Bacteria (BAL), Lactose Content and Acidity of Fermented Whey with Bifidobacterium bifidum.* Fakultas Peternakan Undip.
- Rani Mayasari. (2015). KAJIAN KARAKTERISTIK BISKUIT YANG DIPENGARUHI PERBANDINGAN TEPUNG UBI JALAR (*Ipomea batatas L.*) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9).
- Raymundo, A., Fradinho, P., & Nunes, M. C. (2014). Effect of Psyllium fibre content on the textural and rheological characteristics of biscuit and biscuit dough. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 3(2), 96–105.
<https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2014.03.001>
- Regina, C., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. (2021). Komposisi Gizi Biskuit Dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 359–367.
- Riskesdas. (2018). Riset Kesehatan Dasar 2018, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.*
- Roslinawati. (2018). *PENGARUH KONSELING GIZI TERHADAP PENINGKATAN STATUS GIZI BALITA PENDERITA KEP (Kurang Energi Protein) YANG MENDAPATKAN PMT (Pemberian Makanan Tambahan) DIWILAYAH KERJA PUSKESMAS BLANG MANGAT DAN PUSKESMAS BLANG CUT LHOKSEUMAWE.*
- Rosniati, & Kalsum. (2012). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*, 107–116.
- Sajuri, S. (2018). Potensi Tepung Pakan Alternatif dari Maggot dan Azolla (*Malla*) sebagai Bahan Baku Pakan Ternak dengan Kandungan Protein Tinggi. *Biofarm : Jurnal Ilmiah Pertanian*, 14(1).
<https://doi.org/10.31941/biofarm.v14i1.790>
- Saragih, R. (2017). PENGARUH KEBIASAAN KONSUMSI ENERGI, PROTEIN, DAN SENG TERHADAP KEJADIAN STUNTING PADA ANAK USIA SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN SALAPIAN KABUPATEN LANGKAT TAHUN 2017. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, 2(2). <https://doi.org/10.34008/jurhesti.v2i2.81>
- Sari, D. F. (2016). *Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (Ipomea Batatas var Ayamurasaki).*
- Sari, E. M., Nurilmala, M., & Abdulla, A. (2017). Profil Asam Amino Dan

- Senyawa Bioaktif Kuda Laut. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9, 605–617.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?). *Makassar Dent J*, 4(6), 184–189.
- Sartika, Y., & Mardesci, H. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT YANG DIHASILKAN. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 6(1).
<https://doi.org/10.32520/jtp.v6i1.96>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisa Sensori Food and Agro Industry*. IPB Press, Bogor.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Sibarani, S. (2020). “*Analisis Kandungan Gizi dan Uji Daya Terima Biskuit Tepung Bekatul (Rice Polish) sebagai Alternatif Makanan Fungsional*.”
- Siregar, S. P., & Munasir, Z. (2016). Pentingnya Pencegahan Dini dan Tata laksana Alergi Susu Sapi. *Sari Pediatri*, 7(4), 237.
<https://doi.org/10.14238/sp7.4.2006.237-43>
- Soekarto, P. E. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. PT Penerbit IPB Pres.
- Sudarmadji, S. (2007). analisa untuk bahan makanan dan pertanian. In *Jurnal Teknologi Pertanian*. Liberty.
- Suleman, R., Kandowanko, N. Y., & Abdul, A. (2019). Karakterisasi morfologi dan analisis proksimat jagung (*Zea mays*, L.) varietas Momala Gorontalo. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2), 72–81.
- Sulistyoningsih, H. (2011). Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak. In 1. *GIZI UNTUK IBU* 2. *GIZI UNTUK ANAK* 3. *GIZI - KESEHATAN*, Gizi untuk kesehatan ibu dan anak / Hariyani Sulistyoningsih (Vol. 2011, Issue 2011).
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., & Setyaningrum, A. (2019). KANDUNGAN KARBOHIDRAT DAN KADAR ABU PADA BERBAGAI OLAHAN LELE MUTIARA (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1), 41–46. <https://doi.org/10.26877/jitek.v5i1.3737>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Masyarat, D. J. K. (2018) Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.ap Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Supariasa. (2014). Penilaian Status Gizi, Jakarta: Buku Kedokteran EGC. *Supariasa, Penilaian Status Gizi, Jakarta: Buku Kedokteran EGC*.
- Surya, A. (2020). Pemanfaatan Mesin Penghancur Sampah Organik Untuk Memproduksi Pakan Bagi Maggot. *JOURNAL OF MECHANICAL*

ENGINEERING MANUFACTURES MATERIALS AND ENERGY, 4(1).
<https://doi.org/10.31289/jmemme.v4i1.3744>

- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 14(1).
<https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25>
- Suwito, D. P. (2018). HUBUNGAN POLA MAKAN DENGAN STATUS GIZI PADA SISWA-SISWI KELAS V SDN 018 SAMARINDA. In *Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur* (Vol. 2).
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentu Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biskuit Nurshalati Tahar, Muhammad Fitrah, Nur Annisa Maulidia David. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–257.
- Talahatu, O. (2011). *Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit Yang Dibuat Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. UNSRAT.
- Triyanutama, B. R. (2018). PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG BERAS HITAM (*Oryza sativa L.indica*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*) PADA PEMBUATAN SNACK BAR TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN. In *Sereal Untuk* (Vol. 51, Issue 1). Poltekes Kemenkes Jogja.
- Turistiyawati. (2011). Pemanfaatan tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan cookies. In *Skripsi* (Issue Program Studi Teknologi Hasil Pertanian).
- Victoria, S. (2015). Protein Energy Deficiency Type Marasmus With Pulmonary Tuberculosis. *J Agromed Unila*, 2(1).
- Wardhana, A. (2016). Black Soldier Fly (*Hermetia illucens*) sebagai Sumber Protein Alternatif untuk Pakan Ternak. *WARTAZOA. Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 26(2).
- Wasil. (2016). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik*. teknologi pertanian.
- Wijaya, H., & Aprianita, N. (2010). Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. *Prosiding PPI Standardisasi*.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia pangan dan gizi*. M-Brio Press.
- Winarno, F. G. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT. In *Gramedia Pustaka Utama*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>
- Yulianingsih, E. (2007). *Proses produksi biskuit Di PT. Tiga pilar sejahtera food tbk unit iv Sragen Jawa Tengah*.

Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R., Keteknikan, J., Fakultas, P. -, & Kunci, K. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3).

Zhang, J., Kang, D., Zhang, W., & Lorenzo, J. M. (2021). Recent advantage of interactions of protein-flavor in foods: Perspective of theoretical models, protein properties and extrinsic factors. *Trends in Food Science and Technology*, 111(November 2020), 405–425. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.060>